

## ***Kreker torta***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** krekerera
- **4 dl** jogurta
- **200 g** susama
- **200 g** rendanog kackavalja
- **200 g** majoneza
- **2** kašepavlake
- **400 g** šunke

## **Priprema**

Za fil pomešati rendani kackavalj sa pavlakom i seckanom šunkom. Susam propržiti nasuvo. Potom dublji sud četvrtastog oblika obložiti folijom, pa posuti proprženim susamom, a zatim poređati kekere provucene kroz jogurt. Preko krekerera premazati fil, te poređati još jedan red krekerera. Tortu ostaviti u frižideru da prenoci da se lepo stegne, a zatim je izvrnuti na tacnu, tako da susam bude odgore. Seci na štangle.

## **Savet**